

A LAKODALMI ÉTREND, ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK VÁLTOZÁSA CSERÉPFALUN A XX. SZÁZAD MÁSODIK FELÉBEN

Az emberélet fordulói közül kiemelkedő esemény a lakodalom, amikor két fiatal házasságából egy új család jön létre, a közösség új tagjai lesznek az újember és az újasszony. Véget ér a legény-, leányélet és egy közös élet kezdődik. A lakodalom alkalmával a család és a falu a hétköznapiakból kiemelkedve mulatsággal, jó ételekkel ünnepli meg egy új család létrejöttét, amely a közösség gyarapodását, fennmaradását, továbbélését biztosítva a legnagyobb esemény az egyén és a közösség életében is.¹

Az ünnepnek, a lakodalomnak is jellemzője a bőséges, gazdag étrend, a mulatás, a tánc, a zene, e nélkül nem lenne teljes az a hangulat, az az érzés, amely a mindennapok fölé emeli az ünneplő embert.² Az ünnepi étkezés gazdagabb, változatosabb, mint a hétköznapiaké. Az étrendet nagyobb figyelemmel állítják össze, drágább, különlegesebb alapanyagokat használnak fel. A lakodalom cselekményei között kiemelt szerepe van a több fogásból álló, változatos étkezéseknek, ezek is a házasságkötés fényét hivatottak emelni. Meghatározott a fogások száma, sorrendje, az ételek milyensége. Ugyanakkor a lakodalmi étrendben jelennek meg legkönnyebben formai, technikai újítások, hogy a vendégeknek mindig a legújabb fogásokat kínálhassák.³ Az ünnepi étrend egyes ételeinek a jelentőségét, szerepét az adja, hogy nemcsak táplálék, hanem egyes szokás- és hiedelemekkel is összekapcsolódva a szellemi kultúra egy elemét is képviselik.⁴

A lakodalom azonban nem csak ünnep, hanem munkaalkalom is. A számos vendég ellátása, a szokások végrehajtása meghaladná egy család munkaerejét. Ezért a tisztségviselők és a násznép segít a lakodalom lebonyolításában: az előkészületeknél, az ételek elkészítésénél, tálalásnál, stb. Ez a segítség a kölcsönöség elvén alapul, tulajdonképpen társasmunka.⁵

A lakodalom témaköre szerteágazó, a tárgyi és szellemi kultúra széles körét foglalja magába. E tanulmány keretein belül a házasságkötés szokásai közül konkrétan csupán az étkezésekkel, hozzájuk kapcsolódó szokásokkal kívánok foglalkozni.

¹ Nyíri 1977. 650.

² Nyíri 1977. 650–651.

³ MNL 5. kötet, második kiadás, 1992. 441.

⁴ Kisbán 1963. 197., Schwalm 1973. 311.

⁵ Fél 1940., Szabó 1967.

Kutatásom helyszínéül a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Cserépfalut választottam, személyes okból: mert ide mentem férjhez. Lassan nyolc éve, hogy a községgel, lakosaival megismerkedtem s ezalatt az idő alatt kb. húsz lakodalomban lehettem jelen vendégként. Sok személyes tapasztalatot gyűjtöttem a cserépfalui lakodalmakról. Ezek alapján vetődött fel bennem a kérdés, milyenek lehettek a régi lakodalmak összehasonlítva a maiakkal. Megpróbáltam tehát a napjainkból kiindulva az időben visszafelé haladva nyomon követni a lakodalmak történetét és az általam feltételezett változást, amely az érendben, az ételek elkészítésében, a tálalásban, stb. bekövetkezett. A jelenről saját tapasztalataim és lakodalmam alapján számolok be, a múltról pedig gyűjtéseim szolgálnak forrásul.

Vizsgálataimat a XX. század második felére korlátoztam. Szüleink és nagyszüleink generációjának lakodalmait vetettem össze saját korosztályom házasságkötéseivel. Körülbelül ötven év az az időszak, amit interjúkkal, megfigyelésekkel, esetleg képi és egyéb forrásokat felhasználva tudtam kutatni.

A vizsgált lakodalmak a három generációnak megfelelően három időzónába esnek:

1. 1940–50-es évek, ez az első korszak;
2. 1960–70-es évek, második korszak;
3. 1980–1996, harmadik korszak.

Gyűjtéseim és megfigyeléseim során kivételes helyzetben voltam. Többféle szemszögből tapasztalhattam, hogyan zajlik egy mai lakodalom. Mint néprajz szakos hallgató szakmai szempontból, elméleti ismeretek birtokában láthattam a szokásrendszer gyakorlati megelevenedését, működését. Kívülállást, távolságtartást biztosított számomra az, hogy nem vagyok cserépfalui, és nem református vallású vagyok. Mint 'külső megfigyelő' sok olyan részletre felfigyeltem, ami a helyiek számára teljesen természetes volt. A lakodalmakban, ahol vendégek voltunk, nem csak figyeltem, hanem aktívan részt vettem a cselekményekben, – a kulturális antropológia fogalmával élve résztvevő megfigyelőként – belülről láthattam az eseményeket, például az előkészületeket, a vacsora tálalását. Saját lakodalmam volt ennek a 'belső megfigyelésnek' a legközvetlenebb alkalma, erről a lakodalomról rendelkezem több, részletesebb, pontosabb adatokkal, így ennek a leírása kidolgozottabb.

A kitűzött korszakhatároknak megfelelően három generációból választottam ki adatközlőimet, többségében saját ismeretségi körömből. Az adatközlők életkorát és vagyoni helyzetét is igyekeztem figyelembe venni: lehetőleg minél szélesebb legyen a kör, a kor és anyagiak szempontjából is, feltételezve, hogy mindkét tényező alapja lehet az eltéréseknek. Interjúkat készítettem az általam összeállított kötetlen gyűjtési útmutató segítségével.

Ahol mód volt rá, nem csak a visszaemlékezésekre támaszkodtam, hanem a családi fényképalbumokat is átlapoztam. A fényképek azonban témám szempontjából kevésbé voltak informatívak, az étkezéseket, a főzés menetét nem örökítették meg. A mai videofelvételek már több részletét is bemutatják az előkészületeknek, az ünnepi vacsorának. Az interjúk, a fényképek mellett forrásként szolgálnak bizonyos iratok, összeírások, számlák is.

Ezek a források: interjúk, fényképek, filmek, számlák, stb. a lakodalom egé-

széről csak egyes elemeket rögzítenek, reprezentativitásuk azonban különböző, más-más a forrásértékük. Az interjúk – megfelelő adatközlő révén – nyújtják a legtöbb adatot, de ezeket más interjúkkal is alá kell támasztani. A fényképek, filmek teljesen objektív képet nyújtanak, itt azonban az esetlegesség, a célzatosság miatt számukra nem fontos –, dolgozatom szempontjából viszont lényeges elemek eshetnek ki. A papírokat, szalvétákat az események után bizonyos idővel kidobják, ezek felgyűjtése is esetleges, forrásként viszont objektív, számszerű adatokat nyújtanak.

Kutatásom alapjául a történetiség szolgált, mert a jelent, a mai lakodalmakat csak a múlt ismeretében érthetjük meg igazán, ahhoz viszonyítva értékelhetjük megfelelően összehasonlító-történeti vizsgálat keretében. Cserépfalu zártsága hozzájárult ahhoz, hogy sok szokáselemet máig megőriztek, például a hajnalporkolást, amely más községek lakodalmi szokásából már jóval korábban kikopott.

Kutatásaim alapján kirajzolódott egy általános, többé-kevésbé állandónak mondható váz, modell⁶ a korszak lakodalmairól:

A lakodalom menete (cselekményszerkezete)

Kihirdetés

Hívogatás⁷

A tisztségviselőket felkéri az örömszülők: vőfélyek, gazda, szakácsasszonyok, konyhapokla, násznagyok, nyoszolyóasszony, nyoszolyólányok, csapos

Tejbehordás / Kalácsbavaló (minden meghívott háztól)

Sátorcsinálás

Kalácssütés / Bélessütés (szakácsasszony irányítja, mellette négy-öt asszony segít)

Ajándékfordás (bort, tyúkot, süteményt, ajándékot adnak)

Csirkepucolás / Disznóvágás (mindkét lakodalmi háznál)

Reggeli a lagzi napján (mindkét háznál, nem ünnepélyes)

Ebéd (nem ünnepélyes)

Kikérés az esküvőre

Búcsúztató

Menet, hívatlanoknak ételajándék

Polgári és egyházi esküvő

Vacsora (mindkét lakodalmi háznál ünnepélyes jellegű)

Menyecske-tánc (a vőlegényes háznál)

Hajnalporkolás (a vőlegényes háznál)

Mosogatás, sátorbontás

Ez a modell képezi elemzésem alapját. Vizsgálataim során munkahipotézisként feltételeztem, hogy egy állandónak vélt lakodalmi modell, illetve annak

⁶ Voigt 1969. 355–392.

⁷ Régen a lagzi a fiús háznál volt, a lányos házhoz csak a szűkebb rokonságot hívták vacsorára, minden vendéget meghívtak azonban a két ház vőfélyei, azzal a megkülönböztetéssel, hogy a menyasszony vőfélye a vőlegény vendégeit a lányos házhoz csak hitre, esküvőre hívta, vacsorára nem.

elemei idővel módosulhatnak, bizonyos események hatására. A változások lehetnek lassúak, fokozatosak, de hirtelen is bekövetkezhetnek.⁸

Módosulhat egy-egy eljárás, felhasznált alapanyag, étrendbeli sorrend, stb. Változásokat több szempont szerint kerestem a három vizsgált korszakban: a lakodalmi cselekmények – mint az étkezések keretei –, résztvevő tisztségviselők, az előkészületek menete, az ételajándékok, az ételkészítés technikája, a felhasznált alapanyagok, mennyiségek, az ételeknek az étrendben elfoglalt helye, a tállalás, a teríték formája, a konyha felszerelése, a fogyasztott italok, sütemények, az ünnepi étkezések lebonyolítása, stb. A változások kiemelésével azt a folyamatot is meg lehet rajzolni, amely során a mai lakodalmak étkezési szokásai kialakultak; megvizsgálni azokat a törvényszerűségeket, amelyeket a szakirodalom, kutatások alapján feltételezhetünk. Ugyanakkor ennek az ötven évnek a változásaiban a sajátyszerűséget, egyediséget is meg lehet találni.

A kiemelt szempontokat sorra véve a három vizsgált korszakot összehasonlítottam: hogyan zajlott egy-egy cselekmény, étkezés az egyes időszakokban, van-e, s ha igen, milyen különbségeket lehet felfedezni, és megmagyarázható-e például a szakirodalom alapján az esetleges változás. A lakodalom leírások után tehát megpróbáltam értelmezni az egyes jelenségeket, az egyes korszakokat összevetve a mozgásfolyamatokat megrajzolni.

Változások az étkezési szokásokban

„A lakodalmi szokások együttese egyik leglényegesebb alkotóeleme a falu hagyományos szellemi kultúrájának. Mint az egyén életének legünnepélyesebb, kihatásában legjelentősebb eseménye, ez a szokás-ciklus a kultúra változásának mindig fokmérője, melyben helyet kapnak a haladott, az új és a 'divatos' elemek. ... Ezért alkalmas téma a lakodalom a kultúra alakulásának vizsgálatára.”⁹ Ezt elmondhatjuk a vizsgált településre és korszakra is.

A továbbiakban összehasonlítom a három korszak lakodalmait a leírásaim alapján, kiemelve a tisztségviselők és feladataik; a lakodalom étkezéseinek, ételeknek, italoknak a módosulásait.

Tisztségviselők és feladataik

„A házasságkötés szokásköre sokirányú feladatainak végrehajtásában a házasító családok segítségére szorultak. A szokáskör nem csupán családi ünnep, hanem egy nagyobb rokon-baráti csoport ünnepe is volt, megrendezéséhez közösségi segítségre volt szükség.”¹⁰ Ez így van Cserépfalun is.

⁸ A beszolgáltatási rendszer például kényszerítő erejével hirtelen változást hozott: az étrendben csak baromfihús szerepelt. A politikai helyzet megváltozása után a felhasznált húsok is a korábbi hagyományokhoz igazodtak újra.

⁹ Bakó 1955. 345.

¹⁰ Györgyi 1990. 47.

Vőfély

Cserépfalu korszakaiban mindig a családból kérték fel a *vőfélyeket*, négy-öt legényt, akik közül a legidősebb volt a *nagyvőfély*, az irányítójuk. A szakirodalmi meghatározáshoz¹¹ képest feladatuk körük szűkebb, ők nem specialisták, más tisztségviselők segítették őket a lakodalom lebonyolításában. Irányító, szervező szerepük kevés.¹² Szervezetlenségről azonban mégsem beszélhetünk, mert a *gazda*, illetve a „tálalás irányítója” segíti és ellenőrzi a *vőfélyeket*. Gördülékenyen, fennakadás nélkül halad pl. a vacsoráztatás egy hangsúlyozottan vezető személy hiányában is, ez a feladatkör több tisztségviselő között oszlik meg.

Az első két korszakban a *vőfélyek* a vendégeket verssel hívták meg. Minden háznál borral kínálták őket. A *vőfélyek* jelvénye a mellükre feltűzött bokréta és hosszú, fehér szalag. A munkájukért kendőt, majd a '60-as évektől inget kaptak. A lakodalom napján a vőlegény *vőfélye* kérte ki az esküvőre a menyasszonyt, a lányos ház *vőfélye* pedig a búcsúztatót mondta. Legfontosabb feladatuk a vacsora lebonyolítása volt. A *nagyvőfély* minden fogáshoz verset mondott, a *kisvőfélyek* pedig a borosüvegeket hordták a *csapostól* az asztalokra. Éjfélkor a *nagyvőfély* vezette be a menyecskét, verssel köszöntötte és az első táncot ő járta vele. Ezzel véget is ért feladatuk.

A harmadik korszakban a *vőfélyek* felkérése, fizetsége hasonló a korábbiakhoz, feladataik azonban csökkentek. A lagzi előtti vasárnap hívogatnak: elviszik a meghívókat a vendégeknek, de verset már nem mondanak. A lakodalom napján nincs kikérés és búcsúztatás, egyedül a vacsora lebonyolítása maradt változatlan: minden fogáshoz verset mondanak – a versek szövegei az utóbbi ötven évben nem változtak, az új ételekhez is a régi strófákat mondják, — minden *vőfély* szerepel. A *kisvőfélyek* feladata az italokra ügyelni, ők cserélik az asztalokon az üvegeket. Éjfélkor a *nagyvőfély* köszönti be a menyecskét és övé az első tánc.

A *kisvőfélyek* szereplésén lehet leginkább megfigyelni, hogy egy családon belül a tisztségviselők feladatukra hogyan hagyományozódik. A gyerekek is aktívan részt vesznek a lakodalom cselekményeiben és így módjuk van a felnőtteket megfigyelni, az egyes mozzanatokba szinte „belenevelődnek”, nem is kell tanulniuk. Egy kívülállónak úgy tűnik, hogy egy lagziban mindenki tudja, hogy mi a dolga, igazából nem mondja senki, hogy mikor milyen esemény fog következni, minden résztvevő, tisztségviselő megtanulta ezt még gyermekként. Ez lehet az alapja annak, hogy a lakodalom elemeiben változás csak lassan következik be, az előző generációtól örökölt szokások nehezen módosulnak.

Násznagy

Korszakainkban Cserépfaluban *násznagynak* a vőlegény, illetve a menyasszony keresztapját tisztelték meg, egy inget adtak neki fizetségül munkájáért. A *násznagyok* legfontosabb, a többi tisztségviselő fölé emelő feladata az esküvőn való

¹¹ Lásd bővebben: Györgyi 1990.47.

¹² Molnár–Barna 1983. 119–153.

tanúskodás. Ők képviselték a hivatalos személyek előtt az ifjú párt, igazolták házasságkötésük érvényességét. Ők adták át a papnak és a jegyzőnek az aján-dékot. Az első két korszakban a vacsora során az új pár mellett ültek és a vacso-ra megkezdése előtt spontán köszöntőt és imádságot mondtak. Napjainkra a *násznagy*oknak már nincs kijelölt helye a vacsoránál és beszédet sem mondanak, feladatuk már csak az esküvőn való tanúskodás.

Gazda

Mindhárom vizsgált korszak tisztségviselői között Cserépfaluban is szerepel a *gazda*. Mindig közeli, idősebb férfi rokont kértek fel, aki ismerte a házat, a ven-dégeket. Munkájáért egy inget adtak neki. Az 1940-50-es években mint tényle-ges szervező szerepelt: ő mondta meg például, hogy mikor, hol találjanak, stb. A vacsora során az *elsőházban*, mindig a sarokban kellett ülnie és kínálgatni a vendégeket, akiknek csak többszöri kínálás után illett elfogadni a vacsorát. Az étkezés megkezdése előtt a *gazda*, vagy a *násznagy* köszöntőt mondott az új pár-ra. A második korszakban már csak a köszöntő, imádság elmondása volt a *gazda* feladata. Napjainkra a *gazda* tisztségét nem lehet ennyire pontosan leírni, bár az elnevezés még él. Ő helyettesíti a házigazdát az esküvő ideje alatt, ügyel a rend-re, a munkálatok végrehajtására. Ennek a tisztségnek napjainkban lassan elvész a jelentősége, feladatait átveszi a *vőfély*, illetve egy új, alakuló tisztség, a „tálalás irányítója”. A *gazda* megszűnik a lakodalom legfőbb szervezője lenni.

Konyhapokla

A konyhán, a főzésnél segítő, a megfelelő tüzelésre ügyelő férfi tisztségviselő neve: *konyhapokla*.¹³ Közeli férfi rokont kérnek fel erre a posztra, munkájáért egy inget adnak. Mindhárom korszakban fontos szerepe van az ételek elkészítésében. A *szánkán*, illetve az üstök alatt megfelelően kell tüzelni, a főzés egyes lépései sze-rint, erről a *konyhapokla* gondoskodik a szakácsasszonyok irányítása alapján.

Csapos

A *csapos* a lakodalom napján az italokra felügyel. Erre a tisztségre az örömszü-lők a családból olyan férfit – ma két férfit – kértek fel, aki nem „mulatós”, egész este helyt tud állni ezen a felelősségteljes poszton. A munkájáért ő is in-get kapott, kap.

A vizsgált három korszakban ez a feladat nem változott. Az italoknak mind-két lagzis háznál külön helyiséget – általában a kamrát – alakították ki, itt he-lyezték el a hordókat. A *csapos* a lakodalom reggelén, az ajándékhordáskor ho-

¹³ A szó jelentését, eredetét, etimológiáját nem találtam, nem ismerik a következő szótárak:
– A magyar nyelv történeti- etimológiai szótára, szerk. Benkő Loránd, Budapest, 1967.
– Magyar tájszótár, szerk. Szinnyey József, Budapest, 1893–1901.
– A magyar nyelv szótára, szerk. Balassa J. Budapest, 1940.
– A magyar nyelv értelmező kéziszótára szerk. Juhász J.–Szőke I.–O. Nagy G.–Kovalovszki M. Budapest, 1972.

zott borokat összeöntözte.¹⁴ A lakodalom napján a csapos a vendégeket folyamatosan kiszolgálta. A *lesők*nek az esküvői menetben vittek bort, a *csapos* ezt mindig az összeöntött borból adta ki. A vacsorához viszont a legjobb borok kerültek az üvegbe.

A harmadik korszakban a *csapos* feladata nehezebb lett, a fogyasztott italok mennyisége jelentősen megnőtt. Sokféle rövidital, üdítőital, sör mind az ő kezén megy keresztül. Ezért kérnek fel két főt erre a tisztségre, nagyon sok lett a munkájuk. Az előkészületeknél is ők kínálják a vendégeket. A lakodalom napján a *söntésben* mérik az italokat, és mindezt józanul.

Szakácsasszony

Minden háziasszony maga vezette háztartását, a lakodalmi főzéshez mégis két szakácsasszonyt kértek fel. Az első két korszakban a szakácsok közül az egyik mindig a vőlegény, illetve a menyasszony keresztanyja volt, a másik pedig szomszéd, vagy rokon idősebb asszony. Ma már a keresztanyák nem főznek. A szakácsok a munkájukért kendőt, később pedig egy egész ruhára való anyagot kaptak. A konyhán mellettük sok rokon asszony segített, a felelősség azonban kettőjüké volt. A konyhán egyetlen férfiként a *konyhapokla* dolgozott.

Az előkészületek során az örömanyával a *szakácsasszonyok* megbeszélték a főzéshez beszerzendő tételeket, az étrendet. A lagzi előtti napon a kalácssütést irányították és ők főzték a vacsorát a *csigacsínáláskor*. Napjainkban is az előkészületek során ők főznek a segítségnek.

A lakodalom napján először az ebédet készítették el, tálalták, majd a többfogásos vacsorát. Munkájuk nagyon nehéz és felelősségteljes volt, a lakodalomból, az ünnepből szinte semmit sem élvezhettek, dolgoztak egész nap.

Nyoszolyólány

Cserépfaluban az első két korszakban a menyasszony és a vőlegény mellett is volt *nyoszolyólány*, néha kettő is. Ma már csak a vőlegényt kíséri egy *nyoszolyólány*. Barátnőt, vagy rokon lányt kértek fel. Korábban a munkájáért egy kendőt kapott, ma az esküvőn viselt ruháját adják neki.

Feladata a *csigacsínálásra* hívogatással kezdődött. Kalácssütéskor ő otthon sütötte meg a *nyoszolyólány* kalácsát, amely töltött volt és tésztafigurákkal díszítették. A *csigacsínáláskor* borral, kaláccsal kínálta a segítő asszonyokat, lányokat. A lakodalomban kísérte a menyasszonyt, vőlegényt a menetben, éjjélkor pedig a kontyolás alatt a *nyoszolyóasszonnyal* a vendégeket kínálta. Ma már csak a vőlegényt kíséri a *nyoszolyólány* és éjjélkor tortát oszt, más feladata már nincs.

¹⁴ Ez a jelenség a lakodalmi ételekkel, ételajándékokkal kapcsolatban többször is előfordul: a különböző helyről származó anyagokat, bár tudják, hogy más-más minőségű, mégis összevegyítik, pl. a *csigacsínáláskor* a behordott lisztet; a házi készítésű kalácsokat, süteményeket, illetve jelen esetben a bort is. A lakodalom során nagyon fontos, hogy jó ételek legyenek, az ilyen jellegű minőségromlástól azonban mégis eltekintenek. Mindenki tudja, hogy a bor miért olyan színű és ízű, vagy hogy az egyik kalács miért finomabb, mint a másik; ezért nem szőlják meg a lakodalmas házat.

Nyoszolyóasszony

Cserépfaluban az első két korszakban volt *nyoszolyóasszony* a lagziban; nem feltétlenül volt idős, közeli rokont kértek fel, a munkájáért kendőt adtak neki.

A *nyoszolyólány*hoz hasonló a feladatköre, együtt tevékenykedtek: *csigacsinálás*ra hívogattak a legényes ház nevében, kalácssütéskor, *csigacsináláskor* a vendégeket kínálhatták. A lakodalom napján az örömanának segített a *nyoszolyóasszony* az ajándékhordáskor, az 1960-as évektől az ajándékokat ő jegyezte fel, hogy kitől mit kaptak a fiatalok. A kontyolásban nem vett részt – azt külön specialista végezte – ezalatt az idő alatt a vendégeket kínálta a *nyoszolyólánnyal*.

Mára elmaradt a kalácssütés, *csigacsinálás*, ezért kb. tíz éve a *nyoszolyóasszony* tisztségét sem töltik be. Feladatköreiből az ajándékok összeírása él még ma is, de erre külön nem kérnek fel senkit.

„Tálalás irányítója”

Ez egy új, napjainkban alakuló tisztség, még elnevezése nincs, megjelölésében én egyben a funkciójára is igyekeztem utalni. Az új feladat, szerep alakulását jól nyomon lehetett követni: kb. két éve az egyik lagziban egy konyhán dolgozó asszony ötletszerűen a sátor sarkában állva figyelemmel kísérte a vacsora tálalását – melyben én is részt vettem – és azzal segített, hogy megszámolta, melyik asztalra hány tál kell, ennek megfelelően irányította a tálalókat. A következő lagziban, ugyanazon a rokonságon belül, már önként vállalta egy másik asszony ugyanezt a szerepet, nem kérték fel és nem is kapott érte semmit, a tálalók irányításán túl azt is jelezte, ha a vendégek többsége végzett és hozhatták a következő fogást. A vacsoráztatás így szervezettebben, gyorsabban halad. A tálalók a megjelölt helyre leteszik a teli tálat, és meghatározott irányban közlekednek az asztalsorok között (lásd: mellékelt ábra), így elkerülik a kavarodást, lökdösődést, és nem maradhat ki senki sem, mindenhová visznek tálat. A vacsoráztatás megkezdése előtt a felkért tálalókkal ezeket a részleteket megbeszélik – ezt korábban nem tanulhatták még meg, idővel majd ez is „magától” fog már menni – a vacsora során mindig az irányítóra kell figyelniük.

Nem minden lakodalomban segítenek még így a tálalóknak, bár egyre több helyen átveszik, nélküle jóval több ideig elhúzódik a vacsora. Az „irányító” vezetésével egy-másfél órával le lehet rövidíteni az első terítés lebonyolítását. Másodszorra már csak a tálalók vacsoráznak és annak már nincsenek ünnepélyes, szervezett keretei.

A lakodalom étkezései, ételek, italok változásai

A lakodalom ünnep jellegét a mindennapitól eltérő étrend is biztosítja, a hagyományok azonban behatárolják bizonyos mértékig, hogy milyen fogások szerepelhetnek, pl. *csigaleves*, kalács, stb. Ugyanakkor minden család a legjobbat, a legfinomabbat szeretné kínálni a vendégeknek és újításokkal is igyekeznek szí-

nesíteni, emelni az étkezés színvonalát. Módosulhatnak egyes elemek az étrendben, a szokások azonban nem engednek meg Cserépfaluban sem túl nagy változásokat: egy alapanyagot másként készítenek el, vagy ugyanazt az eljárást más anyaggal próbálják ki, esetleg másként tálalják vagy fűszerezik az ételt stb. A vendégek véleménye az újításról meghatározza azt, hogy átveszik-e ezt az új formát –, hogy ne maradjanak el ők sem másoktól – vagy mint negatív példát elutasítsák. Ez lehet minden új elem kialakulásának, beépülésének vagy elhalásának a menete. E fenti idézetek jelentik alapját a változásvizsgálataimnak. Ennek alapján kívánom bemutatni, változásaiban elemezni Cserépfalu lakodalmi étkezési hagyományát.

Előkészületek étkezései

Kihirdetés

Az 1980-as évek előtt a kihirdetés a vasárnapi istentisztelet része volt csupán, az esküvő előtt háromszor, nem hangsúlyozták ki túlságosan. A harmadik korszakban csak egyszer hirdetnek,¹⁵ melynek a jelentősége, értelme megváltozott, nem annyira egyházi szertartás, mint inkább egy új, „világi” ünnep lett. A neve *kísérés*. A vőlegény és a menyasszony fiatal rokonaikat, barátait meghívják az esküvő előtti vasárnapra, a *kísérésükre*.¹⁶ A szertartás előtt az egyik lagzis háznál (vagy a fiús, vagy a lányos háznál) gyülekeznek a vendégek, süteményt hoznak ajándékként. Süteményeket, tortákat, melyeket behordtak kínálják nekik, majd közösen vonulnak az istentiszteletre. Utána a közeli rokonoknak ebédet adnak (csigaleves, sült csirke, krumpli vagy rizs körítéssel).

Sátorcsinálás

Az első két korszakban az előkészületek során csak a *csigacsináláskor* vendégelték meg a segítséget. Ma már az esküvő hetén szerdán, csütörtökön, és pénteken is reggelit, ebédet, vacsorát adnak. Mindezt a lakodalom étkezései közé sorolom, mert nagyobb mennyiségeket főztek, mint hétköznapokon a családnak, költségeit a házigazdák is a lakodalom összes kiadásai közé számolták, és ugyanazok a szakácsasszonyok készítik ezeket az ételeket is, mint akik a lagzi napján is főznek.

A vizsgált harmadik korszakban a sátrat a lakodalom hetén, szerdán állítják fel. Ekkor reggelire hurkát kolbászt, tepertőt kínálnak a férfiaknak, (kb. húsz fő) az udvaron terítenek: lapostányér, kés, borospohár. Ebédre zöldbalevest főznek füstölt csülökkel és *pampuszkát*, fánkot. Csütörtökön a konyhasátrat állítják, délre gulyáslevest, vacsorára pedig rántottát csinálnak, a nagy sátorban terítenek. A la-

¹⁵ Ennek a kérdésnek részletes indoklása túllép e dolgozat témakörén.

¹⁶ Ma már nem mindenki megy el a vasárnapi istentiszteletre a templomba, inkább csak az idősebbek.

kodalom hetén, pénteken néha még száz fő is segít a csirkepucolásnál, disznóvágásnál. Reggelire sült vért, tepertőt, hurkát, szalámit, körözöttet és tejeskávét, üdítőt, sört kínálnak nekik. Ebédre májgaluska levest főznek és *bélest* sütnék. A vacsora – kb. két-három éve adnak vacsorát is – csirkepörkölt tarhonyával.

Ezek az ételek a mai hétköznapi étkezések fogásai, az előkészületek tehát nem emelkednek ki a hétköznapi soraiból. Az előző korszakban pl. a *pampuszka*, a csirkepörkölt, tejeskávét az ünnepi ételsor elemei voltak, mára azonban a mindennapi ételek közé süllyedtek, a lakodalom napján már nem kínálják őket, felváltották más sütemények, sülték, italok.

Csigacsinálás

Az előző két korszakban a lagzi előtti estén a lakodalmas házaknál a meghívott lányok, asszonyok összegyűltek a másnapra szükséges csigatésztát elkészíteni. A munka során kaláccsal és borral kínálták őket, majd vacsorát adtak nekik. Az első korszakban *csigalevest* és kalácsot csináltak, és a házban terítettek, ahol másnap az ünnepi vacsorát is elfogyasztották. A *csigaleves* és a kalács is a lakodalmi étkezés egy-egy fogása volt, így a *csigacsinálást* szinte hozzákapcsolta a lakodalomhoz, megkülönböztetve más társasmunkától és a hétköznapiaktól. A második korszakban vacsorára *csigaleves* helyett májgaluska levest és kalácsot tálaltak. A *csigacsinálás* már nem annyira az ünnephez, inkább az előkészületekhez hasonlított, legalábbis az étkezés szempontjából. A *csigaleves* a lakodalom során kiemelkedő szerepű, a májgaluska leves viszont a hétköznapi ételsor része.¹⁷ Mindez jelzi a *csigacsinálás* megítélésének a módosulását. A harmadik korszakban teljesen elmarat ez az előkészület.

A lakodalom napjának étkezései

Ajándékfordás (reggeli)

Az első korszakban az ajándékhozóknak tejeskávét, forralt bort és kalácsot adtak. Aki elfogadta – nem mindenki – azt a szobában helyetl kínálták és a kalácsot, bögrét a kezében fogva fogyasztotta el a reggelit. A második korszakban a közelebbi rokonoknak az egyik szobában terítettek: lapostányért, kést, poharakat; reggelire tepertőt, hurkát, abált szalonnát tálaltak. Míg a többi vendégnek tejeskávét, kalácsot kínáltak, de nem ültették le őket. A harmadik korszakban már minden ajándékhozót a sátorba kísérnek, ahol reggelivel várják őket. Korábban csak egy-két fő képviselt egy házat, most viszont szinte az egész család eljön az ajándékfordáskor is. Reggelire kocsonyát,¹⁸ hurkát, tepertőt, abált szalonnát tálalnak. Lapostányért, kést, villát poharakat, (mindezt a kölcsönzöböl bérlik) szalvétát raknak az asztalra.

¹⁷ Bármilyen napon előfordulhat, kedvelt levesfajta.

¹⁸ Nyers, füstöletlen disznóhúsból főzik pénteken este.

Ebéd

A lakodalom napján az ebéd mindhárom korszakban még az előkészületekhez tartozott, mivel az esküvő mindig délután volt, így a segítőknek, konyhán dolgozóknak főztek. Ez az étkezés nem volt ünnepélyes, bár ugyanazokat az ételeket rakták az asztalra, mint vacsorakor. Az első korszakban *csigalevest*, főtt húst, marhapörköltet és nokedlit főztek. A második korszakban az étrend csak annyit változott, hogy a pörköltet disznóhúsból készítették. A harmadik korszakban ebédre a lakodalmak többségében már nem főznek levest, csak csirke- és disznó pörköltet nokedlivel. Csökkent tehát az ebéd jelentősége, mert *csigalevest*, amely az ünnepi étkezéshez tartozik, már csak vacsorakor találják, az ebéd ételsorából kezd elmaradni.

Vacsora

A vacsora fogásai az egyes korszakokban a leírások alapján:

I/1.	I/2.	I/3.	II/1.	II/2.	III/1.
Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé	Csigaleves főtt hús	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség
marhapörkölt	vaddisznó vadasan	csirkepörkölt	disznópörkölt	disznópörkölt	töltött káposzta
rizs	kirántott disznóhús	csőtészta	székely- káposzta	székely- káposzta	kirántott csirke kirántott disznóhús fasírt petrezselymes krumpli
tejberizs	sütemény	tejberizs	torta sütemény	torta sütemény	torta sütemény
bor	bor	bor	bor	bor	bor
					üdítőitalok
					sör
					kávé

Az ünnepi, lakodalmi étkezések közül – az egynapos lakodalom során – az esküvő napján lévő vacsora volt a legkiemelkedőbb. Az ünnepélyességet szol-

gálta a közös étkezés, ülésrend, a teríték, a *vőfély* verses köszöntői, a tálalók sokasága, az ételek bősége, a mindennapok fogásaitól való eltérés.

Cserépfalun az első fogás mindig *csigaleves* volt, a legfontosabb ünnepi leves a tyúkhúsleves csigatésztával. Így van ez napjainkban is. Ebben megegyezik a tágabb Palócföld étkezési rendjével. „A vacsora első étele mindenütt húsleves, amely Palócföldön az újabb ötven év folyamán csigatésztával készült.¹⁹ Azonban az ebédről ma már kezd kiszorulni a *csigaleves*.

Az első korszakban a menyasszonyt a leves kiszedésekor megtréfálták: a merőkanál helyett *lyukaskanalat*, szűrőkanalat adtak neki. Belemérítve a levesbe csak tésztát szedte ki, csak a „*csigáját*”. A csigatészta itt nyilvánvalóan, mint phallikus szimbólum szerepel.²⁰ A vacsora más ételeihez nem fűződött hasonló szokás és második, harmadik korszakra már ezt is elhagyták.

A második fogás főtt hús – legtöbbször tyúkhús, az első korszak első lakodalmában tyúkhús és marhahús vegyesen – és mellé csalamádét adnak savanyúsgként, illetve a leveszöltséget vagy a hús mellé rakják a tányérra, vagy külön körbekínálják. A vőfély verseiben a kakas és a tyúk a házaspár szimbólumaként szerepelnek.

A harmadik fogásban, a húsételek között jelentős különbségeket találunk korszakainkban. Bakó Ferenc szerint az első lakodalom leírások marhahúst említenek a múlt századból, amely ritkán később is előfordult. Századunk első felében a szegények birkából, a gazdagabbak már disznóhúsból főztek. Tyúkhús tűnik mindegyik közül a legújabbnak.

Cserépfaluban a XX. század közepén többségében marhahúst főztek, a tyúkokat a levesbe tették. A harmadik fogás, *‘sült hús’*, azaz a pörkölt marhahúsból készült, mellé köretnek nokedlit vagy párolt rizst és csalamádét adtak. A második korszakban már disznót vágta és abból készítették a pörköltet. A rizs és nokedli mellett a körítés székelykáposzta lehetett. Az étkezés technikája nem csak a felhasznált alapanyagok változtak. Napjainkban egyrészt megnőtt a vacsora fogásainak a száma, másrészt ugyanazokból az alapanyagokból – csirke- és disznóhús – töltött káposztát és új technikával sokféle sült húst készítenek. Körítésnek krumplit adnak püréként, vagy petrezselymesen elkészítve.

„Az újítások talán a városból jöttek. Én nem úgy akarom csinálni, mint a másik, ha jobban. Nem biztos, hogy jobb is, de sokan így gondolják. Az újításoktól eleinte idegenkedtek, megszólták, hogy mit nagyzol. De hát mégis csak mindenki úgy csinálta utána, mert hogy nem akart lemaradni a másiktól, nem, hát megmutatom, hogy én is meg tudom csinálni, mondták.” (K.I. 49 év)

Morvay Judit vizsgálatai szerint a töltött káposzta elterjedése már a századfordulón megtörtént. A Boldva-völgyében 1940-re a sült húsokat többféleképpen készítik, tíz-tizenöt féle süteményt és sok tortát említ.²¹ Cserépfaluban ehhez képest szinte harmincöt-negyven év időbeli eltolódásról beszélhetünk, az

¹⁹ Bakó 1987.167.

²⁰ Bakó 1987. 168.

²¹ Morvay 1950. 160–162.

étrend módosulásának ez a folyamata jóval később zajlott le, de a fejlődés vonala, a változás iránya azonos.

A vacsora utolsó fogása az első korszakban még mindenhol a tejbekása, mézzel édesítve. Mára ez az étel a hétköznapi étrendből is elmaradt, esetleg a gyerekeknek főznek még csemegeként tejberizst. A második és harmadik korszakban a vacsorát a sütemények, a torták zárják, melyeknek idővel egyre növekszik a számuk, javul a minőségük. Sokan a cukrászdából veszik pl. a tortát, mert szebb és finomabb mintha maguk készítették volna.

Az első és a második korszakban csak bort kínáltak italként, pálinkát csak nagyon keveset, a nőknek pedig tejeskávét. Mára már nagyon nagy változások történtek mind a kínálatban, mind a vendégek igényeiben. Borból jóval kevesebb fogy, szinte már csak az idősebb férfiak isszák, a fiatalabbak a sört kedvelik. A nők, gyerekek pedig üdítőitalokból válogathatnak, minden lagziban a bőség, gazdagság jeleként igyekeznek minél többfélét kínálni. Új jelenség a röviditalok elterjedése is: reggel, délben, este az étkezések előtt fogyasztják. Kávét (pótkávét) korábban tejeskávéként itták reggel és éjjelkor; ma viszont presszókávét főznek a lakodalom napján folyamatosan, mindig kínálják a vendégeknek.

Ezeket az ételeket mindhárom korszakban csak ünnepnapokon fogyasztották, a mindennapi étkezéshez ezek túl drágák, munkaigényesek lettek volna. A változások során azonban mindig új technikák, új ételek jelentek meg, egyes fogások kiszorultak az ünnepi étrendből a mindennapok ételei közé, de pl. a tejberizs, a marhapörkölt teljesen eltűnt. A sütemények, italok bár a mindennapok fogásai között is szerepelnek, az ünnepélyességüket a „mérhetetlen” mennyiségük, a bőség adja.

Éjféli étkezés

Az első korszakban a menyecske kontyolásának ideje alatt a vendégeknek kalácsot, forralt bort és tejeskávét kínáltak, de nem terítették még egyszer, a kezükben tartva fogyasztották el. A második korszakban hurkát, tortát adtak, eltűnt már a bor, a tejeskávé. A harmadik korszakban a sátor közepén svédasztalszerűen – talán a városi, étteremben tartott fogadások mintájára – tálalnak fasírozottat, sült húst, hurkát, franciasalátát, kenyeret. Az asztalra tányérokat, villákat, szalvétát raknak és minden vendég kiszolgálja magát, de a vacsora után kivitt asztalokat már nem rakják vissza, mindenki a kezében fogja a tányérját. Az éjjeli körüli étkezések „kidolgozatlanságának” talán az lehet az oka, hogy a hétköznapi napokon nem szerepel ilyen késői időpontban étkezés, tehát nincs rá példa, hogy mit és hogyan kellene enni.

Reggeli, ebéd, vacsora esetében nincs ilyen probléma, hiszen az étkezéseket a mindennapihoz viszonyítva igyekeznek ünnepélyessé tenni. A lakodalomban viszont az éjjeli ezért kivételes időpont. Igen nagy variációs lehetőség, az étkezések közül talán itt tűnhetnek fel legkönnyebben az újítások.

Ételkészítési technikák, étkezések eszközei

Konyha

Mindhárom korszakban külön konyhasátrat építettek, ott főzték az ünnepi ételsor ételeit, mert a lakóház konyhája kicsi lett volna. Külön tűzhelyet alakítottak ki az udvaron. A '40-es években a *szánkát* használták tűzhelyként,²² ezen álltak a cserépfazekak, illetve a sparhelton vaslábasban főztek. A sütemények egy részét, a kalácsokat kemencében sütötték.

Az 1960-as évektől már üstökben főznek, melyeket a konyhasátor oldalai mentén állítják fel. A húsokat tepsikben, sparheltokon sütik. Hagyományosan még mindig fával fűtenek az üstök alatt és a sparheltokban is, erre a *konyhapokla*, külön tiszttségviselő felügyel. A *bélest* még ma is kemencében sütik. A konyhasátor nem, csak a benne lévő tűzhely változott korszakainkban.

Főzés és tálalás

A főzés technikája mindhárom korszakban az adott tűzhellyel és a felhasználandó alapanyagokkal függ össze. Az 1940-es években a *csigaleves* és a tejbekása cserépfazekakban²³ készült. Minden fazék leveshez egy levesestál zöldséget és kb. öt tyúkot számoltak. A csigatésztát még a lakodalom előtti estén kifőzték. Tálaláskor a levest a szakácsasszonyok két, külön fazékból szedték egy-egy táliba, hogy az ízek keveredjenek. Beletették a tésztát, végül a leves tetejére kevés, fűszerpaprikával színezett piros zsírt öntöttek. A levesben főtt húsokat tányérokra halmozták és mellé leveszöldséget tettek. A marhapörköltet, nokedlit zománcos táliba szedték. Ugyanúgy a tejberizst is, a tetejére mézet öntöttek.

A második korszakban már üstökben²⁴ főztek. A levesbe kilenc-tíz tyúkot számoltak üstönként, a húsokat madzagra felfűzték és amikor megfőtt, könnyebben ki tudták szedni. A kalácsot és a hurkát is kemencében, tepsiben sütötték. Az egyes fogások tálalása a korábbiakhoz hasonlóan történt.

A harmadik korszakban a leves az előzőekhez hasonlóan készült, de tálaláskor nem öntöttek rá fűszerpaprikás zsírt. A *csigaleves*hez hasonlóan a töltött káposztát is üstben főzik, és a sülték mellé adott krumplit is. A fasírozottat, kirántott húst pedig sparhelton, tepsiben sütik. Az egyes fogásokat a kölcsönzöből bérelt jénai táliákra rakják, ügyelve az ételek elhelyezésére, díszítésére is, pl. a sülték mellé petrezselyem levelet tesznek.

Az étkészlet

Az első két korszakban a terítéket a rokonoktól, a szomszédoktól szedték össze. Az 1940-es évek elején még nem mindenkinek tettek külön tányért, hanem kö-

²² Schwalm 1989. 458.

²³ Volt közöttük 50 literes is azokban a leves főtt, a kisebb edényekben pedig a tejbekása.

²⁴ Kb. ötven literes ürtartalmúak.

zösen étkeztek nagy tálakból. Nem fémkanalakat, hanem fakanalakat adtak. Nem volt azonban terítő és szalvétát sem használtak, tányérokra kívül fűszertartó (só, bors) és tányérokra felszeletelt kenyér állt az asztalon. Pohár kevés volt, inkább üvegből itták a bort.

A második korszakban a teríték: mélytányér, kanál, villa. Pohár nem jutott mindenkinek, többen üvegből ittak. Az asztalt terítő helyett csomagolópapírral borították, szalvétát nem raktak, a fűszertartót, a kenyeret a korábbiakhoz hasonlóan terítették.

A harmadik korszakban az étkezészetet kölcsönzőből bérlik, a teríték tehát egységes és jut minden vendégnek: mély-, lapos-, süteményes tányér, kés, villa, kanál, pohár. Az asztalt nejlon asztalterítővel borítják – hogy le lehessen törölni —, a szalvétát pedig, kb. egy éve, nem csak eredeti funkciója szerint használják, hanem díszítő, esztétikai szerepe is van: nyomdában ráírják az esküvő dátumát, az új pár nevét; a szalvéta színét pedig úgy választják meg, hogy az étkezészettel, a sátor díszítésével, az asztalterítővel is harmonizáljon. Az asztalokra vázában virágot tesznek, korábban nem volt ilyen, fűszertartót, kenyérkosarat és egy-egy tortapapírt – a tálak alátéteként —, mindezt úgy rakják, hogy kb. öt-hat személyre számolnak egyet.

Az étkezészetben jelentős változások történtek, a polgári, civilizációs hatást itt lehet a leginkább lemérni. Ma már – az asztalterítőt kivéve – nincs különbség egy városi és egy falusi lakodalomban használt terítékek között. Ez a változás is, az étrendhez hasonlóan, a város példáját követi, ahhoz igyekszik igazodni, bár jelentős időbeli eltolódással.

Összegzés

Dolgozatomban egy észak-kelet magyarországi, kis lélekszámú, zárt, református község, Cserépfalu lakodalmi étkezési szokásait vizsgáltam, elsősorban saját gyűjtéseim nyomán. Feltételeztem, hogy az életmód változása tükröződik az ünnepekben, szokáscselekményekben is. Vizsgálataim alapján megállapítottam, hogy változott, bővült a lakodalmi étrend, a felhasznált anyagok köre, illetve a korábbi anyagokat új technikákkal dolgozzák fel. Nöttek a mennyiségek és minden tekintetben javult a minőség. Az étkezési szokásokba polgári elemek épültek be, elmaradtak viszont a mágikus, varázsló cselekmények. Más ünnepekkel összehasonlítva a lakodalom semmit sem veszített jelentőségéből, továbbra is az emberélet fordulói közül a legkiemelkedőbb esemény, a társadalmi reprezentáció egyik legfontosabb alkalma maradt. Képes volt újra szerveződni, új tisztségviselői szerepkör formálódik a reprezentációba a mai technikai lehetőségeket is bevonják, például video, nyomtatott szalvéták, stb.

Irodalom

BAKÓ Ferenc

1955. Felsőtárkány község lakodalmi szokásai, *Ethnographia* LXVI. 345–408.

1987. *Palócföldi lakodalom*, Budapest.

BERECZKI Ibolya

1986. *Népi táplálkozás Szolnok megyében*, Debrecen.

FÉL Edit

1940. A társaságban végzett munkák Martoson, *Néprajzi Értesítő* XXXIII. 361–379.

F. GYÖRGYI Erzsébet

1990. A házasságkötés szokásai, *Magyar Néprajz* VII. Budapest, 32–66.

KISBÁN Eszter

1963. A népi táplálkozás alakulásának problémái, *Műveltség és Hagyomány* V. 189–203.

Magyar Néprajzi Lexikon

1987–1992. főszerk. Ortutay Gyula, második kiadás, Budapest.

MOLNÁR Ágnes–BARNA Gábor

1983. Az Ung-vidéki lakodalom jellemzőiről In. Novák László–Ujváry Zoltán szerk. *Lakodalom*, Debrecen, 119–153.

MORVAY Judit

1950. Az ünnepi táplálkozás a Boldva-völgyében, *Ethnographia* LXI. 148–171.

NYÍRI Tamás

1977. Homo festivus, *Vigilia* XLII. 649–656.

SCHWALM Edit

1973. Az ünnepi és hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. *Egri Múzeum Évkönyve* XI–XII. 309–323.

1989. A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon In. Bakó Ferenc szerk. *Palócok* III., Eger, 379–497.

SZABÓ László

1967. A népi társasmunkák kutatása, *Ethnographia* LXXVIII. 219–235.

VOIGT Vilmos

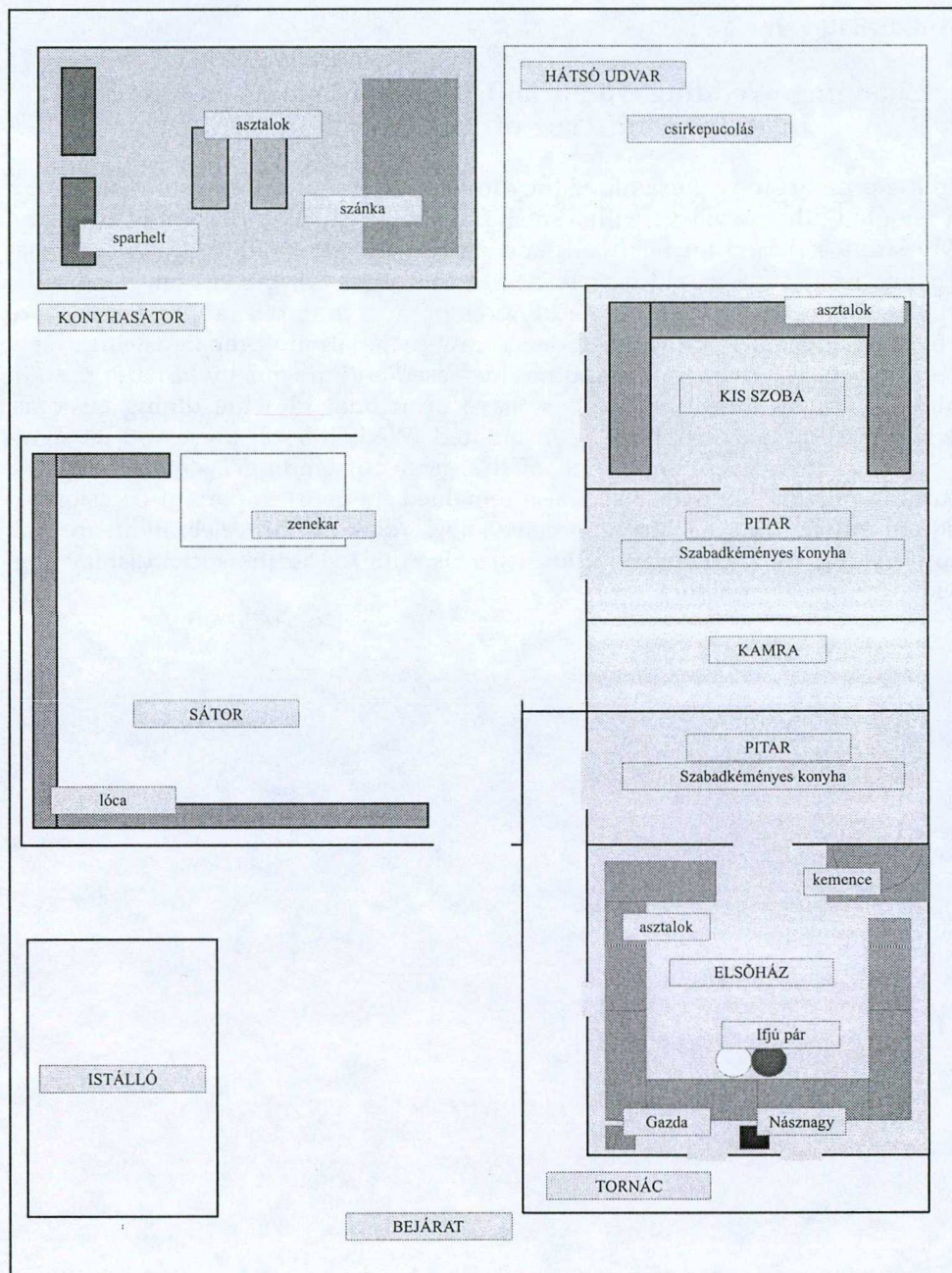
1969. Modellálási kísérletek a folklorisztikában, *Ethnographia* LXXX. 355–392.

Anikó Báti

Changing Wedding Menu and Dining Customs in Cserépfalu in the Second Half of the Twentieth Century

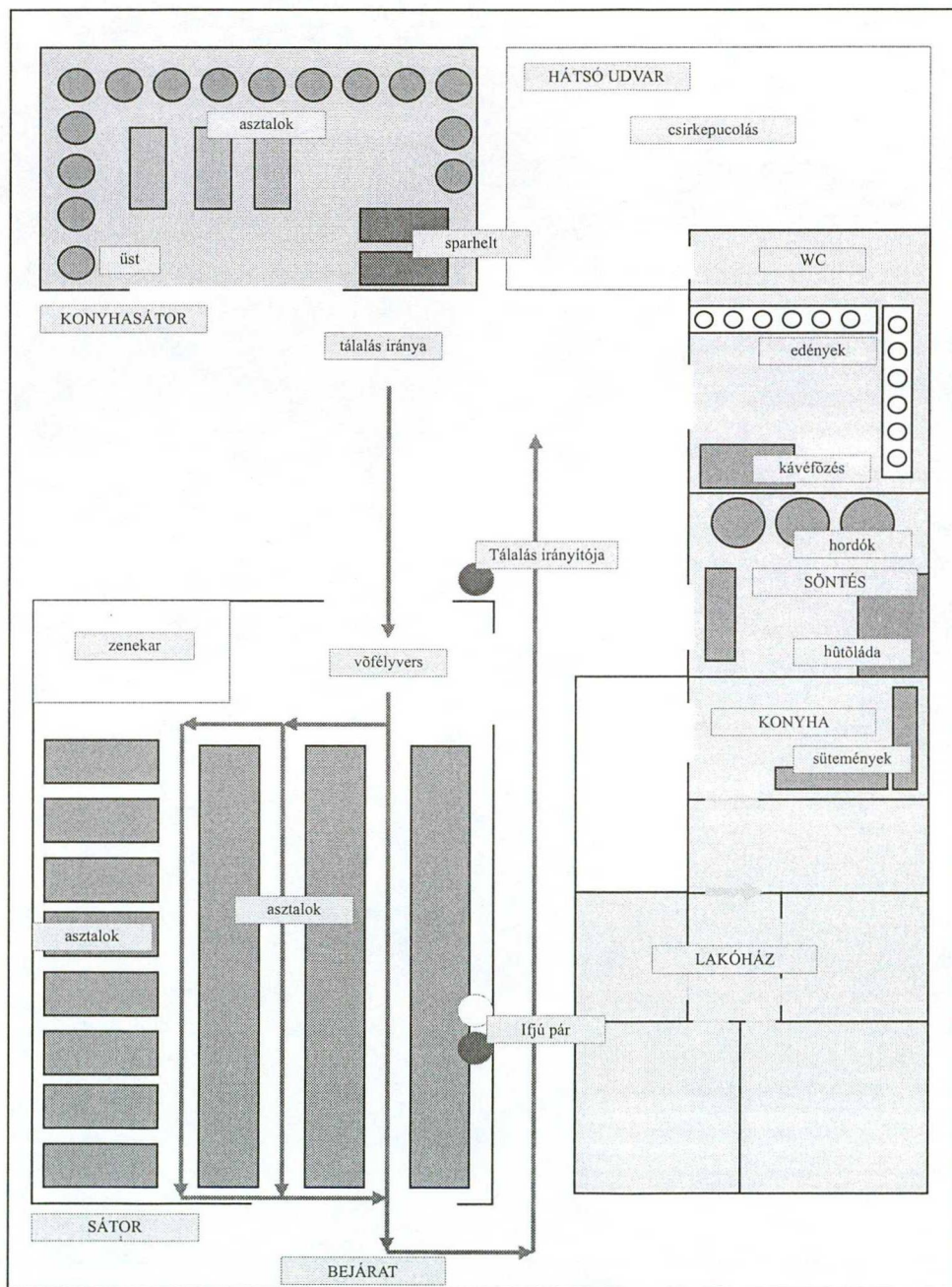
In the present study, I examined the dining customs of weddings in Cserépfalu, a remote Lutheran village with a small population in the north-east of Hungary. My study is based on fieldwork and participant observation. I assumed that change in lifestyle would be reflected in the actions of the custom during the celebration. I found that the wedding menu and the used raw materials have changed and got more various, or old raw materials are prepared with a new technology. The quantity of food has increased and the quality has also risen in all respects. Middle-class elements have been built into the dining customs, while magical activities have been omitted. Wedding still preserved its significance as it still represents one of the most outstanding events among the turning points of human life. It also remained the most important occasion for social display. It was able to revive, new roles in the celebration are still formulating. New technical facilities are also utilized in the social display (e.g. video, printed serviettes, etc.).

A lakodalmas ház és udvar elrendezése



1. ábra Rekonstrukciós rajz – 1941. Cserépfalu, Kossuth L. út 110.

A lakodalmi ház és udvar elrendezése



2. ábra Helyszínrajz – 1996. Cserépfalu, Petőfi S. út 38.